

เกณฑ์การพิจารณาในการรับรองตลาดสดน้ำจืด

ด้านที่	เกณฑ์การพิจารณา	ระดับการรับรอง	
		ระดับดี	ระดับดีมาก
1	<p>ด้านสุขภาพสิ่งแวดล้อม (Environmental Health)</p> <p>1 ผ่านเกณฑ์การประเมิน 8 หมวด ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. สุขลักษณะทั่วไปของตลาด</li> <li>2. การจัดการมูลฝอย</li> <li>3. การจัดการน้ำดื่ม น้ำใช้</li> <li>4. การจัดการน้ำเสีย</li> <li>5. การจัดการสิ่งปฏิกูล</li> <li>6. การป้องกัน ควบคุมสัตว์พาหะนำโรค</li> <li>7. การจัดการบริหารด้านสิ่งแวดล้อม</li> <li>8. สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้ขายและผู้ช่วยขายในตลาด</li> </ol>	<p>ผ่านเกณฑ์ มาตรฐานระดับดี ข้อ 1-17</p>	<p>ผ่านเกณฑ์ มาตรฐานใน ระดับดี 17 ข้อ และ อีก 18 ข้อ ขึ้นไปในระดับ ดี มาก รวม 35-40 ข้อ</p>
2	<p>ด้านความปลอดภัยอาหาร (Food Safety)</p> <p>แผงจำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์การตรวจสอบสารปนเปื้อน ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1 ตรวจไม่พบสารปนเปื้อน 4 ชนิด ฟอร์มาลิน, สารกันรา, สารบอแรกซ์, สารฟอกขาว</li> <li>1.2 ยาฆ่าแมลงตรวจพบในเกณฑ์ที่ปลอดภัย</li> <li>1.3 ตรวจไม่พบสารเร่งเนื้อแดงในเนื้อหมู (ส่งตรวจทางห้องปฏิบัติการ)</li> </ol>	<p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p>	<p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p>
3	<p>ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค (Consumer Protection)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1 จัดให้มีสถานที่จัดบอร์ดให้ความรู้แก่ผู้บริโภคในเรื่องที่เกี่ยวกับอาหารปลอดภัย โภชนาการและสุขลักษณะของตลาด</li> <li>3.2 จัดให้มีจุดทดสอบสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ 6 ชนิด (ฟอร์มาลิน, สารกันรา, สารบอแรกซ์, สารฟอกขาว, ยาฆ่าแมลงและสารเร่งเนื้อแดง*) และมีเจ้าหน้าที่ผ่านการอบรมประจำจุดทดสอบ * สารเร่งเนื้อแดง ส่งตรวจทางห้องปฏิบัติการ</li> <li>3.3 จัดให้มีเครื่องชั่งกลางที่ได้มาตรฐานไว้บริการผู้บริโภคในตลาด สดอย่างน้อย 1 จุด และติดป้ายบอกไว้ชัดเจน</li> </ol>	<p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p>	<p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p>

เกณฑ์มาตรฐานด้านสิ่งแวดล้อมตลาดสดหน้าซ้อ 40 ข้อ ของตลาดสดประเภทที่ 1

ตลาด .....

ข้อที่	เกณฑ์ประเมิน
1	ภายในตัวตลาดมีการระบายอากาศอย่างพอเพียง ไม่ร้อนอบอ้าวหรืออับทึบ
2	มีการจัดการ ดูแล และควบคุมบริเวณแผง ทางเดิน ถนน ที่ตั้งรองรับมูลฝอยสาธารณะและที่ตั้งที่รวบรวมมูลฝอยให้ตลาดเรียบร้อยอยู่เสมอ
3	ตลาดและบริเวณโดยรอบไม่มีน้ำแฉะและน้ำขัง
4	วางระบายน้ำเสียภายในตลาดเป็นชนิดรางเปิด สำหรับวางระบายน้ำรอบตลาดมีฝาปิดที่เปิดทำความสะอาดได้และสามารถระบายน้ำได้ไม่มีน้ำขัง ไม่อุดตัน
5	ภายในห้องส้วมไม่มีกลิ่นเหม็น และมีการระบายอากาศดี
6	ระบบเก็บกักอุจจาระถูกสุขลักษณะไม่ชำรุด
7	มีการทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวัน
8	มีน้ำใช้ที่สะอาดไว้บริการอย่างเพียงพอ
9	ห้องส้วมแยกเพศ ชาย – หญิง ออกจากกันเป็นสัดส่วน
10	มีการจัดวางสินค้า สิ่งของ วัสดุอุปกรณ์เป็นระเบียบ เรียบร้อย ไม่ให้เกะกะรุงรัง และไม่กีดขวางทางเดิน
11	สินค้าประเภทอาหารและเครื่องใช้ที่เกี่ยวกับอาหารจะต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร
12	ให้มีการล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาล อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง
13	มีที่รองรับมูลฝอยสาธารณะที่ถูกหลักสุขาภิบาลอย่างเพียงพอและทำความสะอาดอยู่เสมอ
14	มีการดักมูลฝอยและบดักไขมันก่อนปล่อยลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะหรือออกสู่สิ่งแวดล้อม
15	โครงสร้างอาคารตลาดมีความมั่นคง แข็งแรง ไม่ชำรุด พื้นตลาดทำด้วยวัสดุถาวรแข็งแรง ไม่ลื่นทำความสะอาดง่าย
16	มีการจัดการควบคุมป้องกันสัตว์ และแมลงพาหะนำโรคไม่ให้รบกวนและก่อความรำคาญ
17	มีผู้ดูแลรับผิดชอบในการรักษาความสะอาด ความเป็นระเบียบเรียบร้อย และความปลอดภัยของตลาด
18	แผงขายสินค้ามีความเข้มของแสงสว่างไม่น้อยกว่า 200 ลักซ์
19	แผงขายสินค้าทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ทำความสะอาดง่ายและสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. และไม่เป็นแหล่งอาศัยของสัตว์ แมลงพาหะนำโรค
20	จัดให้มีหมายเลขแผง ชื่อที่อยู่ผู้ขายของ ติดชื่อประจำแผงและมองเห็นชัดเจน
21	ที่รองรับมูลฝอยประจำแผงที่ถูกหลักสุขาภิบาล และทำความสะอาดอยู่เสมอ
22	ที่รวบรวมมูลฝอยที่ถูกหลักสุขาภิบาล อย่างเพียงพอและทำความสะอาดอยู่เสมอ

23	จัดให้มีที่เก็บน้ำสำรองหรือมีบริการน้ำสำรองให้เพียงพอต่อการใช้ในแต่ละวัน
24	ห้องส้วมชาย – หญิง ที่ปีศาจชาย อ่างล้างมือพร้อมสบู่ ต้องสะอาด ใช้การได้มีจำนวนเพียงพอและตั้งอยู่ในที่เหมาะสม
25	มีผู้ทำความสะอาดห้องส้วม อย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง
26	บริเวณห้องส้วม มีที่รองรับมูลฝอยทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่รั่วซึมและมีฝาปิด
27	มีการป้องกัน ควบคุมสัตว์และแมลงพาหะนำโรคน้อยปีละ 2 ครั้ง
28	มีสัตว์และแมลงพาหะนำโรคไม่เกินเกณฑ์มาตรฐาน
29	มีการจัดการจำหน่ายสินค้า แต่ละประเภทแยกหมวดหมู่ไม่ปะปนกัน
30	มีชนิดและจำนวนเครื่องดับเพลิงที่เหมาะสมใช้การได้ ติดตั้งในบริเวณที่เห็นง่ายและสะดวกต่อการนำมาใช้งาน
31	จัดให้มีการบำรุงรักษาโครงสร้างต่าง ๆ ภายในตลาดให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้อย่างปลอดภัยและถูกสุขลักษณะ
32	มีการอำนวยความสะดวกด้านระบบการจราจร
33	ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของต้องแต่งกายเรียบร้อยมีสุภาพวิยาส่วนบุคคลที่ดี
34	ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของต้องปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะในการใช้กรรมวิธีการปรุงประกอบและจำหน่ายอาหาร
35	จัดให้มีตู้แสดงความคิดเห็นจากประชาชน
36	ทางเดินภายในอาคารตลาด มีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร
37	มีการแยกประเภทมูลฝอยเป็นมูลฝอยตลาดสดและมูลฝอยทั่วไป
38	มีกลุ่ม/ชมรมผู้ประกอบการตลาด ผู้ขายของ ผู้ช่วยขายของ ผู้บริโภคหรืออื่น ๆ เช่น กิจกรรมการออกกำลังกาย
39	จัดให้มีการฝึกอบรมผู้ขายของและผู้ช่วยขายของในตลาดในด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม / สุขภาพอนามัย
40	น้ำเสียที่ผ่านออกจากระบบจะต้องได้มาตรฐาน (เฉพาะตลาดที่มีพื้นที่ตั้งแต่ 2,500 ตารางเมตรขึ้นไป)

หมายเหตุ 1.ผ่านเกณฑ์ 17 ข้อแรก ได้มาตรฐานตลาดสดน่าซื้อ ระดับดี

2.ผ่านเกณฑ์ 17 ข้อแรก + 18 ข้อ ที่เหลือ (อย่างน้อย 35 ข้อ) ได้มาตรฐานตลาดสดน่าซื้อ ระดับดีมาก